BACKMEISTER

Modell 8641

Automatischer Brot- und Teigzubereiter

für Brote von 750 – 1300 g

Bedienungsanleitung & Rezepte

Instructions & recipes
Mode d'emploi & recettes
Gebruiksaanwijzing & recepten



INHALTSVERZEICHNIS

Gerätebeschreibung III
Bedienfeld IV

Bedienungsanleitung 1
Technische Daten zum Backmeister 8641 1
Sicherheitsvorschriften 2
Inbetriebnahme 3
Kundendienst-Service und Service Hotline 3
Erläuterungen zum Bedienfeld 4
Die Funktionen des Backmeisters 5
Der Programmablauf des Backmeisters 6
Zeitlicher Ablauf der Programme 7
Reinigung und Wartung 8
Fragen zum Gerät und der Handhabung 8
Anmerkungen zu den Rezepten 12
Rezepte 15

Operating Instructions 33
Technical Specification for Breadmaker 8641 33
Safety Rules 34
Before using the breadmaker for the first time 35
Explanations of the control panel 35
The functions of the breadmaker 36
The program process of the Baking Master 37
Timing process of the Programs 38
Cleaning and maintenance 39
Answers to queries on the appliance and handling 39
Comments on Baking 43
Recipes 46

Mode d’emploi 58
Caractéristiques techniques du Backmeister 58
Consignes de sécurité 59
Avant d’utiliser l’appareil 60
Explications du tableau de commande 60
Les fonctions du Backmeister 61
Déroulement de programme du Backmeister 62
Déroulement temporel des programmes 63
Nettoyage et entretien 64
Questions concernant l'appareil et l'utilisation 64
Défauts de l'appareil 66
Fautes de réalisation des recettes 67
Remarques concernant la cuisson 68
Recettes 71

Gebruiksanwijzing 79
Technische gegevens van de Backmeister 79
Veiligheidsinstructies 80
Inbedrijfneming 81
Toelichting bij het bedieningspaneel 81
De functies van de backmeister 82
Het programma van de Backmeister 83
Tijdschema van de programma‘s 84
Schoonmaken en onderhoud 85
Vragen over het apparaat en de werking 85
Fout aan het apparaat 87
Fout bij de recepten 88
Opmerkingen bij de recepten 89
Recepten 92

GERÄTEBESCHREIBUNG



Abnehmbarer Deckel mit Sichtfenster
Removable lid with window
Couvercle amovible avec fenêtre
Afneembare deksel met ruitje

Kneter
Kneader
Pétrisseur
Knedhaken

Backform
Baking tin
Moule de caisson
Bakvorm

Cool-Touch Gehäuse
Cool Touch housing
Cool Touch - habillage isolé
Cool Touch behuizing

Hakenspieß
Hook
Crochet
Haken

Backbehälter entnehmen:
Removing the baking pan:

Den Backbehälter mit beiden Händen an den Metallbügeln nach oben ziehen bis sich der Behälter aus der Halterung und den Federn vom Sockel löst.
Achtung: **HEISS!**

Grasp the baking pan’s handles and pull toward you and unlatch the spring Then lift to remove. Use oven gloves for removing the hot pan.
Caution: **HOT!**



Backbehälter einsetzen:
Installing the baking pan:

Die Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Die Form vorsichtig nach unten drücken bis sie einrastet.

Hold the baking pan’s handles and place the pan in the the center of the oven. Press down until it clicks into place.



BEDIENFELD



I. !	**EIN/AUS-Schalter** Die Tasten des Bedien-feldes lassen sich nur betä-tigen, wenn das Gerät zuvor am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet wurde.	**ON/OFF switch** The keys can only be acti-vated when the appliance has been switched on at the ON/OFF switch	**Interrupteur** Mettez d'abord l'appareil en ordre de marche par l'interrupteur ON/OFF à la côté droite, après on peut actionner les touches.	**AAN/UIT schakelaar** De toetsen van het bedie-ningspaneel kunnen alleen worden bediend wanneer het apparaat van tevoren aan de AAN/UIT-schake-laar is ingeschakeld.
II.	**„Start-/Stopp"**-Taste zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs	**„Start-/Stopp"** key to start and abort program flow	Touche **„Départ/Stop"** pour faire démarrer et in-terrompre le déroulement du programme	**„Start-/Stopp"-**toets Starten und Abbrechen des Programmablaufs
III.	**LCD Display** zeigt die Zeit bis zum Pro-grammende an.	**LCD Display** indicates the time until pro-gramm end.	**Panneau DCL** indique la durée jusqu'à la fin du programme	**LCD Display** toont de tijd tot bij het einde van een programma aan.
IV.	**„Zeitwahl"**-Tasten ▲ ▼ zur Eingabe der Vor-programmierungszeit (nicht in allen Programmen) ▲ - vor ▼ - zurück	**„Time selecting"** keys ▲ ▼ to enter the prepro-grammed time (not in all programs) ▲ - forewards ▼ - backwards	Touches **„Sélection du temps"** ▲ ▼ avec laquelle on peut indi-quer le temps de program-mation à l'avance (pas dans tous les programmes) ▲ - avant ▼ - arrière	**„Tijdselectie"**-toetsen ▲ ▼ waarme de voorge-programmeerde tijd kan worden ingevoerd (niet in alle programmas) ▲ - voor ▼ - terug
V.	**„Bräunung"**-Taste zur Einstellung der ge-wünschten Bräunung (nicht in allen Programmen)	**„Browning"** key to set the required brown-ing level (not in all programs)	Touche **„Brunissement"**- pour régler le degré de brunissement (pas dans tous les pro-grammes)	**„Bruniering"**-toets voor het instellen van de gewenste bruinering (niet in alle programmas)
VI.	**„Stufen"**-Taste zur Einstellung in 2 Ge-wichtsstufen, wie nach-stehend beschrieben (nicht in allen Programmen)	**„Weight level "** key to changeover the 2 weight level settings as subse-quently described (not in all programs)	Touche **„Degré"** pour commuter dans 2 degrés de poids comme décrit ci-après (pas dans tous les pro-grammes)	**„Trappen"**-toets voor de omschakeling tus-sen 2 gewichtstrappen zo-als navolgend wordt be-schreven (niet in alle programmas)
VII.	**„Menü"**-Taste zum Auswählen der Pro-gramme, die im Kapitel „Zeitlicher Ablauf" be-schrieben sind.	**„Menu"** key to set the programs de-scribed in the chapter „Time Procedure".	Touche **„Menu"** pour sélectionner les pro-grammes qui sonmt décrits dans le chapitre „Déroule-ment dans le temps".	**„Menu"**-toets vor het uitkiezen van de programma's, die in hoods-tuk „tijdelijke afloop" zijn beschreven.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres ***Backmeisters Modell 8641.*** Sie haben ein Gerät erworben, das eine völlig neue Konzeption anbietet:

- Der Brotteig wird mit 2 Knetern zubereitet und damit noch besser durchgeknetet.
- In einigen Programmen können Sie in zwei verschiedenen Stufen große und kleine Brote herstellen.
- Der ***Backmeister*** bietet 10 fest installierte Programme mit 31 verschiedenen Einstellungsmöglichkeiten an. Völlig neu ist ein Backprogramm, mit dem Sie nur backen oder bereits gebackenes Brot nachbacken können, um es dunkler werden zu lassen.
- Sie können mit dem ***Backmeister*** zeitversetzt backen, d.h. Sie können den Programmablauf bis zu 13 Stunden vorprogrammieren.

Das Gerät arbeitet vollautomatisch und ist sehr bedienungsfreundlich. Es knetet den Teig in zwei verschiedenen Richtungen, wodurch ein besonders gutes Mischergebnis erzielt wird. Sie finden im Folgenden Rezepte für die Zubereitung von

- Weißbrot, dunkles Sauerteigbrot, helleres Mischbrot, Brot mit Körnern
- Brot aus Backmischungen,
- Brot für Allergiker,
- Kuchen für das Backpulver-Programm,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet,
- Konfitüre.

TECHNISCHE DATEN ZUM BACKMEISTER 8641

Leistung:	800 W (700 W Heizleistung, 100 W Motorleistung), 230 V, 50 Hz
Inhalt:	Brotgewicht von 750 – 1300 g
Abmessungen:	Gerät L/B/H: : 263 x 371 x 457 mm Höhe bei geöffnetem Deckel: ca. 58 cm
Gewicht:	6,3 kg
Gehäuse:	Cool-Touch-Gehäuse, Kunststoff, weiß, wärmeisoliert - Sichtfenster
Backform:	Innenmaß Backform L /B/H: 223 x 127 x 115 mm mit hochwertiger Quantanium®-Beschichtung
Zuleitung:	100 cm, fest montiert
Ausstattung:	10 gespeicherte Programme Stufentaste für verschiedene Brotgewichte Wahlschalter für Bräunungsgrad Zeitwahlschalter bis zu 13 Stunden vorprogrammierbar automatische Warmhaltestufe
Zubehör:	2 Kneter Meßbecher Meßlöffel Hakenspieß zum Herausnehmen der Kneter Bedienungsanleitung mit großem Rezeptteil

Technische Änderungen vorbehalten.





Gestaltung: UNOLD AG
Rezepte: Margret Blum

Bedienungsanleitung Backmeister 8641
Stand 04/2004

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie bitte alle Instruktionen in der Gebrauchsanleitung und heben Sie diese gut auf!

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden. Der Backmeister ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen!
4. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät am I/O-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
5. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhaften Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
6. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. **Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z.B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.**
8. Der *Backmeister* muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
10. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
11. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
12. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus.
13. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebene Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
14. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
15. Lassen Sie das Gerät nie ohne Backform aufheizen.
16. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
17. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes, eines Kurzschlusses oder eines elektrischen Schlages entsteht.
18. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät gewerblich oder in einer nicht der Betriebsanleitung entsprechenden Art und Weise genutzt wird.

INBETRIEBNAHME

Bitte überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind. Entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile im Innenraum.

Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Backbehälter des ***Backmeisters*** mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneter. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.

Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose und schalten das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.

Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leeren Backform (ohne Kneter) im Programm *BACKPULVER* durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.

Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

Viel Freude beim Brot backen!

KUNDENDIENST-SERVICE:

Bei technischen Fragen oder Funktionsstörungen am Gerät wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundendienst, bei dem Sie auch Ersatzteile und Zubehör bestellen können:

UNOLD AG

Zentraler Kundendienst

Postfach 1407 – Mannheimer Str. 4

68766 Hockenheim

Tel. 06205/9418-27 – Fax 06205/9418-22

SERVICE HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

montags und dienstags von 8.00 – 12.00 Uhr und von 13.00 – 17.00 Uhr

Service-Hotline – Rufnummer 01805-941899 (0,12 €/Min.)

ERLÄUTERUNGEN ZUM BEDIENFELD

Bitte schließen Sie das Gerät zuerst an eine Steckdose an!

EIN-AUS-Schalter I/O

zum Ein- und Ausschalten des Gerätes. Dieser Schalter befindet sich an der unteren rechten Seite des Gehäuses. Bei Nichtgebrauch sollten Sie das Gerät immer am Ein/Aus-Schalter ausschalten, um die Stromzufuhr zu unterbrechen, und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Programme können erst nach Einschalten des Gerätes ausgewählt und gestartet werden.

DISPLAY (siehe auch Seite III)

GRUNDEINSTELLUNG

Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display **„1 3:30".** Die Pfeile zeigen auf **„1"** (Basisprogramm, Stufe II) und **„mittel"** (Bräunungsgrad)**.** Damit wird die Betriebsbereitschaft angezeigt.

Während des Betriebes kann der Programmstand an den rückwärts laufenden Zeitangaben im Display abgelesen werden.

MENÜ

Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf" ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

Basis	für Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet.
Schnell	zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
Weißbrot	zur Zubereitung von besonders lockerem Weißbrot
Hefekuchen	zur Zubereitung von süßem Hefeteig
Vollkorn	für Vollkornbrote
Backpulver	für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
Teig	zur Herstellung von Teig
Backen	zum Nachbacken von Brot oder Kuchen
Konfitüre	zum Kochen von Konfitüre und Marmelade
Toastbrot	zur Zubereitung von lockerem Toastbrot.

BRÄUNUNG

Mit dieser Taste läßt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen.

STUFE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen (s. Tabelle) einstellen:
STUFE I = für ein kleineres Brotgewicht (ca. 750 – 1000 g)
STUFE II = für ein größeres Brotgewicht (ca. 1000 – 1300 g.
In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

ZEITWAHL

Die Programme, die zeitverzögert gestartet werden können, sind in der Tabelle **„Programmablauf"** aufgeführt. Die Programme SCHNELL, HEFEKUCHEN, BACKPULVER und KONFITÜRE) können nicht zeitverzögert gestartet werden. Zu der im jeweiligen Programm automatisch eingegebenen Zeit, und ggf. zuzüglich der Warmhaltezeit von 1 Stunde (nach Beendigung des Backvorgangs), müssen Sie die Stunden und Minuten hinzuaddieren, nach welchen die Zubereitung gestartet werden soll.

Beispiel:

Es ist abends 20:00 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben:

Die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in den Behälter geben und diesen ins Gerät einsetzen. Darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Mit der Taste **MENÜ** das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung sowie mit der Taste **STUFE** die gewünschte Brotgröße eingeben.

Im Display wird immer die Zeit angezeigt, die das Gerät zur Beendigung des Programmes benötigt (Restlaufanzeige).

Die Zeitspanne (im Beispiel ist es 20,00 Uhr), die zwischen der Programmierung und der Zeit liegt, zu der Sie Ihr Brot entnehmen wollen (7:00 Uhr) beträgt 11 Stunden.

Mit den Tasten **ZEIT ▲ ▼** müssen Sie nun die Dauer des Programms in 10-Minuten-Schritten auf 11 Stunden erhöhen. Sobald die Zeit im Display angezeigt wird, können Sie mit der **START/STOPP**-Taste das Programm starten.

Das Programm wird dann rechtzeitig gestartet, damit es um 7 Uhr beendet ist. Sollten Sie das Brot dann nicht sofort entnehmen, beginnt die Warmhaltezeit von 1 Stunde, die Sie jederzeit durch Drücken der **START/STOPP**-Taste abbrechen können.

Beim zeitversetzten Backen bitte keine verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.

VII.START/STOPP-Taste

zum Starten und Beenden des Programmablaufs

⇒ **Sobald die Start-Taste gedrückt wird, blinken die Punkte zwischen der Zeitangabe.**

⇒ **Mit der START/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Piepston zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des oben genannten Startprogramms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Menue-Taste.**

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS

Summerfunktion

Der Summer ertönt

- beim Drücken aller aktiven Programmtasten,
- während des zweiten Knetvorgangs in den Programmen „BASIS“, „SCHNELL“, „VOLLKORN“, „BACKPULVER“ und „TOASTBROT“, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zugaben hinzugefügt werden können,
- bei Erreichen des Programmendes.
- Während der Warmhaltephase nach Ende des Backvorgangs piepst das Gerät öfter.

Wiederholungsfunktion

Bei Stromausfall muß der Backmeister erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Anderenfalls muß man vollkommen von vorne beginnen.

Sicherheitsfunktionen

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm vom vorherigen Gebrauch her noch zu hoch (über 40°C) ist, erscheint bei einem erneuten START im Display **H:HH** und der Signalton ertönt. Falls dies eintritt, drücken Sie so lange die Stopp-Taste, bis die Anzeige H:HH gelöscht ist und die Grundeinstellung im Display erscheint. Dann entnehmen Sie den Behälter und warten, bis das Gerät abgekühlt ist.

Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig. Falls Sie eine dunklere Kruste wünschen, beachten Sie bitte die Hinweise auf Seite 9.

Das Programm Backen läßt sich sofort starten, auch wenn das Gerät noch heiß ist.

DER PROGRAMMABLAUF DES BACKMEISTERS

⇒ Gerät anschließen und einschalten

Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät am EIN/AUS-Schalter einschalten.

⇒ Zutaten Einfüllen

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden. Setzen Sie zuerst die beiden Kneter auf die Antriebswellen. Evtl. etwas hitzebeständige Margarine in die Löcher der Kneter geben, um ein späteres Festbacken zu vermeiden. Bitte füllen Sie auf keinen Fall mehr als die im Rezept genannten Mengen ein. Die Mengenangabe 750-1300 g bezieht sich auf das Gewicht des fertigen Brotes, nicht auf die Mehlmenge!

⇒ Einsetzen der Backform

Die antihaftbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie einrastet.



⇒ Programmablauf Wählen

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mittels der Menütaste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe. Wählen Sie die gewünschte Bräunung. Mit der Zeitwahltaste können Sie den Start des Programms verzögern. Drücken Sie die START-Taste. Der Programmablauf beginnt. Sie erkennen dies daran, dass der Doppelpunkt innerhalb der Zeitanzeige blinkt. Dies bedeutet gleichzeitig, dass nun keine weiteren Einstellungen vorgenommen werden können.

⇒ Vorwärmphase

Die Zutaten werden automatisch optimal temperiert. Während dieser Phase sind keinerlei Knet- oder Mischgeräusche zu hören. Falls die Raumtemperatur bereits warm genug ist, entfällt die Aufwärmfunktion und die Zutaten ruhen bei Raumtemperatur bis zum Beginn des Knetvorgangs.

⇒ Teig Mischen und Kneten

Der Backmeister mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

⇒ Teig gehen lassen

Nach dem letzten Kneten erzeugt der Backmeister die optimale Temperatur zum Aufgehen des Teiges.

⇒ Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

⇒ Warmhalten

Wenn das Gebäck fertig ist, ertönt mehrmals ein Piepston, um anzuzeigen, dass das Brot oder die Speisen entnommen werden können. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde.

Sollte nach Beendigung des Backprogrammes das Brot noch zu hell sein, können Sie dieses im Programm Backen nachbacken. Zunächst die Stopp-Taste drücken, dann das Programm Backen aufrufen und starten. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, den Ablauf stoppen.

⇒ Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes den Behälter mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, und ca. 20 Min. auskühlen lassen, dann auf den Kopf stellen und, sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot herausfällt. Sofern der Kneter im Brot stecken bleibt, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die (fast) runde Öffnung des Kneters und verkanten Sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten an der Stelle, an der sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet.

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMME

Menü Nr.	1		2	3	4	5		6	7	8	9	10	
	BASIS		SCHNELL	WEIßBROT	HEFE KUCHEN	VOLLKORN		BACK-PULVER	TEIG	BACKEN	KON-FITÜRE	TOAST-BROT	
Stufe	**1**	**2**				**1**	**2**					**1**	**2**
Brotgewicht in Gramm, ca.	750	1300				750	1300					750	1300
Bräunungsgrad wählbar	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**ja**	**nein**	**ja**	**nein**	**nein**	**nein**
	Vorprogrammierung												
Zeitschalter (max.)	13 Std.		nein	13 Std.	nein	13. Std.		nein	13 Std.	13 Std.	nein	13 Std.	
Gesamtzeit Std.	**3:20**	**3:30**	**1:58**	**3:50**	**1:52**	**3:30**	**3:40**	**2:00**	**1:50**	**1:00**	**1:20**	**3:09**	**3:20**
	Alle nachfolgenden Zeitangaben in Minuten												
Vorheizen Motor arbeitet nicht – Heizung an/aus 5/25 s)*	17	20	5	22	3	37	40		22	–	Heizung an/aus 15 s/15 s	11	22
Rühren (Linkslauf)	3		3	3	3	3		3,5	3	–	15	3	
1. Kneten (Linkslauf)	2		2	2	2	2		–	2	–	–	2	
2. Kneten (Rechts-/Linkslauf abwechs.) Heizung an/aus 5/25 s *	13		20	16	5	13		Rühren 12,5 min. (o. Heiz.) 8 min. Heizung an/aus 5/25 s	16			13	
	Piepston zum Beifügen von Zutaten												
Zeitangabe im Display	ca. 2:54	ca. 2:57	ca. 1:33	–	–	ca. 2:44	ca. 2:47	ca. 1:49	–	–	–	ca. 2:34	ca. 2:45
1. Aufgehen Heizung an / aus (5/25 s)	45		–	45	–	45		–	–	–	–	45	
Teig glätten	1		1	1	–	1		–	–	–	–	1	
2. Aufgehen Heizung an / aus (5/25 s)	18		7	25	7	18		–	45	–	–	18	
Teig glätten	1		–	1	–	1		–	–	–	–	1	
3. Aufgehen Heizung an / aus (5/25 s)**	45		25	50	27	35		–	22	–	–	39	
Backen Heizung an / aus (22/8 s), 8/22 s nach Erreichen der Temperatur	55	62	55	65	65	55	62	80	–	60	45 Rühren Kochen Re./Li. Lauf Heiz. an/aus 15/15s	56	
Ruhephase (ohne Heizung)	–		–	–	–	–		16	–	–	20		
Warmhalten Heizung an / aus	60		60	60	–	60		–	–	–	–	60	

* Die Heizung schaltet sich nur bei einer Temperatur von weniger als ca. 25°C im Backraum ein, bei einer Temperatur von über 25°C haben die Zutaten bereits die richtige Temperatur, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Für das erste und zweite Aufgehen ist eine Temperatur von über 25°C im Backraum ebenfalls ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

** Die Heizung schaltet sich nur bei einer Raumtemperatur von weniger als ca. 35°C ein, bei einer Raumtemperatur von über 35°C ist diese ausreichend zum Aufgehen des Teiges ohne zusätzliche Heizung.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor dem ersten Gebrauch den Backbehälter des ***Backmeisters*** mit einem milden Spülmittel aus spülen und die Kneter reinigen. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.

Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät immer erst mind. eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teig zubereiten benutzen.

Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.** Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel im 40°-Winkel geöffnet und dann abgezogen werden.

Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.

Sowohl Kneter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Kneter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lässt sich der Kneter herausnehmen.

Der Backbehälter ist mit einer hochwertigen **QUANTANIUM®-**Antihaftbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.

Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

FRAGEN ZUM GERÄT UND DER HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter.

Das Brot im Behälter ca. 20-30 Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus dem Behälter auf ein Rost stürzen. Achten Sie darauf, den Backbehälter niemals auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufzustoßen. Notfalls den Flügel (Kneteranschluss) etwas hin- und herbewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine ausstreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Kneter vor dem Backen mit Öl einreiben.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Kneter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern die Kneter entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (Zeitpunkt siehe „Zeitlicher Programmablauf" bzw. Anzeige im Display). Sollten Sie die Kneter im Backbehälter belassen, können Sie nach dem Backen den Hakenspieß verwenden, um die Kneter aus dem Brot herauszuziehen. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Bitte füllen Sie auf keinen Fall mehr als die im Rezept genannten Mengen ein. Die Mengenangabe 750-1300 g bezieht sich auf das Gewicht des fertigen Brotes, nicht auf die Mehlmenge! Überlaufender Teig kann auf den Heizschlangen festbrennen und zur Beschädigung des Gerätes führen.
Dies kann z.B. an der Verwendung von Weizenmehl liegen, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht oder aber an der Verwendung von sehr weichem Wasser.

Falls die trotz genau eingehaltener Mengen passiert, sollten Sie wie folgt vorgehen:

Abhilfe:
- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen;
- bei den betreffenden Rezepten nur die für Stufe I angegebenen Mengen verwenden.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben;
- evtl. ein Programm mit kürzer Programmdauer wählen, z.B. das Programm SCHNELL.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

a) wenn in der Mitte des Brotes eine „V"-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, d.h. das Getreide enthält zu wenig Eiweiß (kommt bei verregneten Sommern vor), oder das Mehl ist zu feucht.

Abhilfe:
- Backen Sie das Brot im Programm SCHNELL.
- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen (erhältlich z.B. beim Hobbybäcker- Versand, Anschrift S. 13)

b) wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zuviel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich kann der Deckel während der Knetphasen jederzeit kurz geöffnet werden, um nötigenfalls geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit zu ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Programmablauf und Anzeige im Display) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzt z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf, oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In einer späteren Programmphase sollte man den Deckel nicht mehr öffnen, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

	Deutschland	**Österreich**	**Schweiz**
Weizenmehl, Type	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Roggenmehl, Type	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Balaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keine Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT" mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von *Roggenmehl*, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit *Mehl der Type 550 austauscht.*

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

- *Mais-, Reis, Kartoffelmehl*

  eignen sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder für Personen, die an „Sprue" oder „Zöliakie" leiden. Sie finden entsprechende Rezepte im Rezeptteil. Bei Fragen können Sie sich an unsere Hotline oder an die Hotline der Hersteller von entsprechenden Spezialprodukten, die Sie im Rezeptteil finden, wenden.
- *Dinkelmehl*

  ist zwar teurer, aber vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel auf sehr kargen Böden wächst und keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich daher insbesondere für Allergiker. Alle Rezepte mit den Mehltypen 405 - 550 - 1050 könen auch mit Dinkelmehl zubereitet werden.
- *Hartweizenmehl* (DURUM)

  eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengries ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wir empfehlen, eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl zu geben und unterzukneten.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen gibt, muss man sich an die Angaben der Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Bei unseren Rezepten gehen wir pro 500 g Mehl von 7 g Trockenhefe bzw. 15 g Trockensauerteig aus.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

a) eventuell verwendeten Zucker weglassen, wobei das Brot dann allerdings weniger braun wird.

b) dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen,
für ein kleines Brot = 1½ EL, für ein großes Brot 2 EL.

c) das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem BACKMEISTER?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem BACKMEISTER ist das Brot feuchter.

Nachstehend eine Auflistung für die Beseitigung von Fehlern, die auftreten können:

1. Fehler am Gerät

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form fest.	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen. **Achtung: heiß,** Topflappen verwenden.
	beim ersten Aufheizen	Normal, keine Beeinträchtigung der Funktion
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot läßt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest.	Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu, falls erforderlich, warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann läßt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen (evtl. Rundbürste verwenden).
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Programm und die anderen Einstellungen. Evtl. Reihenfolge der Zutaten vertauschen.
	START/STOPP-Taste wurde während des Programmablaufs berührt	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Stromausfall während des Betriebs	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation der Kneter ist blockiert.	Prüfen, ob die Backform und die Kneter korrekt eingesetzt sind. Prüfen, ob Kneter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Sollte dies nicht der Fall sein, das Gerät an den Kundendienst einsenden.
Backform springt während des Knetvorgangs hoch	Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren.	Stopp-Taste drücken und Programm abbrechen. Den Behälter entnehmen und die Federn etwas zur Seite drücken. Den Behälter wieder einsetzen, den Deckel schließen. Das Programm neu starten.
	Der Teig ist zu fest, weshalb die Knethaken blockiert und der Behälter nach oben gedrückt wird	Den Deckel öffnen. Dem Teig Flüssigkeit zufügen und den Deckel wieder schließen.
Gerät läßt sich nicht starten. Das Display zeigt H:HH.	Das Gerät ist vom vorherigen Backvorgang noch zu heiß.	Drücken Sie die Start/Stop-Taste, bis im Display die Grundeinstellung erscheint. Die Backform entnehmen und das Gerät abkühlen lassen. Die Backform wieder einsetzen und das Gerät neu programmieren und starten .

2. Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	– zuviel Hefe, zuviel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen – sehr weiches Wasser	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	– keine oder zuwenig Hefe	a/b
	– alte oder überlagerte Hefe	e
	Flüssigkeit zu heiß	c
	– Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen	d
	– falsches oder altes Mehl	e
	– zuviel oder zuwenig Flüssigkeit	a/b/g
	– zuwenig Zucker	a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	– sehr weiches Wasser läßt Hefe stärker gären, – zuviel Milch beeinflußt die Hefegärung.	f c
Brot zusammengefallen	– Brotvolumen größer als Form, daher eingefallen	a/f
	– zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit.	c/h/i/m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	– zu wenig Kleber im Mehl.	l
	– zuviel Flüssigkeit	a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	– zuviel Mehl oder zuwenig Flüssigkeit – zuwenig Hefe oder Zucker – zuviel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten – altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	– zuviel oder zuwenig Flüssigkeit – hohe Feuchtigkeit, – Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	– zuviel Wasser – kein Salz – hohe Feuchtigkeit – zu heiße Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	– Brotvolumen größer als Form – Mehlmenge zu groß, besonders bei Weißbrot – zuviel Hefe oder zuwenig Salz – zuviel Zucker – süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	– Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	– Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g / l

* Behebung der Fehlerpunkte

a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.

b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.

c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.

d) Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.

e) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.

f) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.

g) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muß die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

h) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.

i) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.

j) Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

k) Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.

l) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.

m) Backen Sie das Rezept im Programm SCHNELL, um die Gehzeit der Hefe zu verkürzen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

- **Die wichtigsten Zutaten**, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (Trocken- oder Frischhefe) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl" wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.
- Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- **Sauerteig** ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten **Sauerteigpulver konzentriert**, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten (½ - ¾ - 1 Pckg.) müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln läßt.
- Sofern Sie **Sauerteigpulver in anderer Konzentration** (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.
- **Flüssiger Sauerteig,** den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, läßt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Meßbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- **Weizensauerteig**, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- **Backen** Sie **Sauerteigbrot** im „Basis" oder „Vollkornbrot"- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.
- **Weizenkleie** fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um ½ EL .
- **Weizenkleber** ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- **Farbmalz**, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- **Brotgewürz** können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.
- **Rein Lecithin-Pulver ist** ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle vorgenannten - fett gedruckten - Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch über Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker Versand
Am Mühlholz 6 - 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbroten ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.
- Ersetzen von Flüssigkeit**:** Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muß die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Meßbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben
  Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Meßeinheiten, d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Meßlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL	**-**	**Esslöffel gestrichen (oder Meßlöffel groß)**
TL	**-**	**Teelöffel gestrichen (oder Meßlöffel klein)**
g	**-**	**Gramm**
ml	**-**	**Milliliter**
Pckg.	**-**	**1 Päckchen Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 20 g Frischhefe. Bitte beachten Sie die Angaben auf der Packung.**

- Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern
  wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in einigen Programmen (siehe Tabelle Programmablauf) dann tun, wenn der Piepston zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie durch den Kneter zermahlen. Auch könnte evtl. die Beschichtung beschädigt werden.

4. Rezeptangaben für Backmeister 8641

Die nachstehenden Rezepte sind für verschieden große Brote vorgesehen. In einigen Programmen wird (s. Tabelle Programmablauf (zwischen den Gewichten unterschieden. Wir empfehlen:
die Einstellung **Stufe I** für ein Brotgewicht von ca. 750 g
die Einstellung **Stufe II** für ein Brotgewicht von ca. 1000 bis ca. 1300 g.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen.

5. Brotgewichte und Volumen

- In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum **Brotgewicht**, die unsere Beraterin, Frau Blum, nach dem Backen der Brote ermittelt hat. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
- Trotz dieser genauen Gewichtsangaben kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
- Alle **Brote** mit **überwiegendem Weizenanteil** erreichen ein größeres **Volumen** und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

- Wenn bei **süßen Broten** das **Programm SCHNELL** vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleineren Mengen (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Beachten Sie bitte, dass im Programm **HEFEKUCHEN** kein Piepston zum Beifügen der Zutaten ertönt.

6. Backergebnisse

- Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muß. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.
- Sollte das Brot nach dem Backen zu hell sein, können Sie dieses im Programm **BACKEN** sofort nachbacken.
- Wenn Sie ein neues Rezept ausprobieren, empfehlen wir, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen und dabei den Programmablauf zu beobachten, insbesondere, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, damit Sie u.U. das Rezept noch ändern können.

REZEPTE

KLASSISCHE BROTREZEPTE

Klassisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	740 g	1080 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Hartweizengrieß	150 g	200 g
Mehl Type 550	350 g	500 g
Hefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Weißbrot

Bauernweißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750g	950 g
Milch	275 ml	350 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl 1050	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Französisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ TL
Mehl Type 405	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Schnell

Italienisches Weißbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1300 g
Wasser	375 ml	570 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	475 g	650 g
Maisgrieß	100 g	150 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Toastbrot

Haferbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Brauner Zucker	1 TL	1 ½ TL
Haferflocken - „Zarte Flocken“	150 g	200 g
Mehl Type 1050	375 g	550 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Rosinen-Nuss-Brot

TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Piepston im 2. Knetvorgang beifügen

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Wasser oder Milch	275 ml	350 ml
Margarine oder Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Zucker	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen	75 g	100 g
gehackte Walnüsse	40 g	60 g

Programm: Schnell

Achtung!
Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Mohnbrot

TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Mohn bestreuen, den Sie mit der Hand leicht festklopfen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1380 g
Wasser	375 ml	570 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	670 g
Maisgrieß	75 g	130 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Mohn ganz oder gemahlen	50 g	75 g
Butter	15 g	20 g
Muskatnuß gerieben	1 Prise	2 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Schnell oder Hefekuchen.

Achtung!
Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Rosinenbrot

TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Piepston im 2 Knetvorgang (nur im Programm SCHNELL, im Programm HEFEKUCHEN kein Signal) beifügen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Wasser	275 g	350 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	½ TL	¾ TL
Honig	1 EL	2 EL
Mehl Type 405	500 g	650 g
Zimt	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Rosinen / Trockenobst	75 g	100 g

Programm: Schnell oder Hefekuchen.

Achtung!
Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.

Buttermilchbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	500 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Weißbrot		

Süßes Brot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	750 g	1180 g
Frischmilch	275 ml	400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Eier	2	4
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	2 EL	3 EL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen.		
Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann aber nur die Mengen der Stufe I verwenden, weil das Volumen sonst zu groß wird.		

Zwiebelbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	860 g	1180 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 TL
Röstzwiebel	50 g	75 g
Mehl 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Schnell		

Vollkornbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	860 g	1110 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	270 g	380 g
Weizenvollkornmehl	270 g	380 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Bauernbrot		
** Weizensauerteig ist milder als Roggensauerteig und verbessert Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und Geschmack.*		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	780 g	980 g
Wasser	300 ml	450 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Weizensauerteig getrocknet*	25 g	40 g
Mehl Type 1050	500 g	750 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Weißbrot		

Roggenbrot		
** Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.*		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	780 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	½ TL	¾ TL
Roggenmalz	10 g	15 g
Roggenmehl	300 g	400 g
Mehl Type 1050	200 g	260 g
Hefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: Vollkorn		

Kartoffelbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	1000 g	1400 g
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Margarine oder Butter	25 g	30 g
Ei	1	1
zerdrückte gekochte Kartoffeln	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 1050	630 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell		

Sauerteigbrot		
** Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.*		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	740 g	1050 g
Trockensauerteig *	½ Pckg.	¾ Pckg.
Wasser	350 ml	450 ml
Brotgewürz	½ TL	¾ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Roggenmehl	250 g	340 g
Mehl Typ 1050	250 g	340 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis		

Weizenschrotbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Butter/Margarine	25 g	30 g
Honig	1 TL	1 ½ TL
Essig	¾ EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenschrot	75 g	100 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Vollkorn		

Landbrot		
TIPP: Die Gewürze können Sie ganz oder fein zerkleinert verwenden. Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen, mit der Hand leicht festklopfen.		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Roggenmehl	170 g	220 g
Weizenvollkornmehl	170 g	220 g
Dinkelmehl	170 g	220 g
Rübensirup	1 TL	1 ½ TL
Pimentkörner	¼ TL	½ TL
Koriander	¼ TL	½ TL
Muskat gerieben	1 Prise	2 Prisen
Salz	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

VOLLKORNBROTE

Bei sehr schweren Vollkornteigen wird der Teig besser durchgeknetet, wenn Sie die Reihenfolge beim Einfüllen der Zutaten umkehren, d.h. zuerst Mehl und sonstige Zutaten und erst zum Schluss die Flüssigkeit zufügen.

100% Vollkornbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	850 g	1140 g
Wasser	350 ml	500 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	1 TL	2 TL
Weizenvollkornmehl	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Vollkorn		



Siebenkornbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	30 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Essig	1 EL	1 ½ EL
Weizenvollkornmehl	375 g	550 g
7-Korn-Flocken	150 g	200 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Vollkorn		

Weizenkleiebrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	850 g	1350 g
Wasser	350 ml	570 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Weizenkleie	75 g	100 g
Weizenkeime	50 g	70 g
Essig	1 EL	1 ½ EL
Weizenvollkornmehl	400 g	650 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Vollkorn		

Dinkelbrot		
TIPP: Vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes öffnen, das Brot mit warmem Wasser bestreichen, mit Dinkel- oder Haferflocken bestreuen.		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	940 g	1350 g
Buttermilch	400 ml	500 ml
Dinkelvollkornmehl	230 g	280 g
Roggenvollkornmehl	180 g	230 g
Dinkelschrot grob	180 g	180 g
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Bayerisches Vollkornbrot

TIPP: Anstelle des Kümmels können Sie auch je ½ TL (5g) Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1180 g
Wasser	300 ml	360 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Kümmel	1 EL	2 EL
Kartoffel mittelgroß gekocht und püriert	100 g	150 g
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Vollkorn

Ahornvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	870 g	1120 g
Wasser	350 ml	500 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Ahornsirup	1 ½ EL	2 EL
Mehl Type 1050	540 g	760 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Joghurtvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Essig	¾ EL	1 EL
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.

Programm: Basis

Vielkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	960 g	1350 g
Wasser	450 ml	650 ml
Weizenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenvollkornmehl	175 g	250 g
Roggenschrot	50 g	70 g
Grünkernschrot	50 g	70 g
Buchweizenschrot	50 g	70 g
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Kürbiskerne	35 g	50 g
Leinsamen	1 EL	1 ½ EL
Sesam	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Honig	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.

Programm: Vollkorn

Bierbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	950 g	1080 g
Wasser	200 ml	225 ml
Bier	200 ml	225 ml
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Buchweizenmehl	180 g	180 g
Dinkelschrot	180 g	180 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Sesam	50 g	75 g
Farbmalz (Gerstenmalz)	5 g	10 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Reines Weizenvollkornbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	860 g	1150 g
Wasser	350 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Pflanzenöl	1 EL	1 ½ EL
Honig	¾ TL	1 TL
Rübensirup	¾ TL	1 TL
Weizenvollkornmehl	500 g	760 g
Vitalweizengluten	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Vollkorn

Schwarzbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	920 g	1080 g
Wasser	400 ml	450 ml
Roggenvollkornschrot grob	180 g	180 g
Roggenvollkornmehl	180 g	180 g
Weizenvollkornmehl	230 g	280 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz - in Bioläden erhältlich - ergibt eine dunkle Krume)	10 g	15 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Sonnenblumenkerne	75 g	100 g
dunkler Rübensirup	¾ EL	1 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Vollkorn



ALLERLEI LECKERES AUS DER BROTBACKSTUBE

Französisches Honigbrot

	Stufe I	
Brotgewicht ca.	770 g	
Wasser	325 ml	
Salz	1 TL	1 ½ TL
Olivenöl	1 EL	1 ½ EL
Honig	½ EL	¾ EL
Mehl Type 405	450 g	600 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm:	**Schnell oder Hefekuchen.**	
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.	

Frischkäsebrot

	Stufe I	
Brotgewicht ca.	800 g	1200 g
Wasser oder Milch	200 ml	300 ml
Margarine/Butter	30 g	40 g
Eier ganz	1	1
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 EL	1 ½ EL
körniger Frischkäse	125 g	200 g
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Rumrosinen-Nussbrot

** Fügen Sie diese Zutaten nach dem ersten Piepston bei (im Programm HEFEKUCHEN kein Signal).*

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1180 g
Milch oder Wasser	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 EL	2 EL
Butter	30 g	40 g
Weizenvollkornmehl	500 g	650 g
Tannenhonig	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Haselnusskerne ganz *	40 g	60 g
Rum-Rosinen von Schwartau*	50 g	75 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm:	**Schnell oder Hefekuchen.**	
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleinere Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.	

Joghurtbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	800 g	1150 g
Wasser oder Milch	250 ml	300 ml
Joghurt	150 g	200 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Hirsebrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	870 g	1180 g
Wasser	350 ml	500 ml
Butter	25 g	30 g
Weizenvollkornmehl	525 g	550 g
Essig	1 EL	1 ½ EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Hirseflocken	150 g	200 g
Sesam	1 ½ EL	2 EL
Leinsamen	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Amarettobrot

TIPP: Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden. Den Amaretto können Sie mit Milch oder Wasser ersetzen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1100 g
Milch oder Wasser	200 ml	250 ml
Amaretto	75 ml	100 ml
Weizenmehl Type 405	500 g	650 g
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	½ TL	¾ TL
Butter	30 g	40 g
Mandelblätter	75 g	100 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm:	**Schnell oder Hefekuchen.**	
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die Mengen der Stufe I verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.	

Buntes Frühstücksbrot

TIPP: Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schoko- oder Ihrem persönlichen Lieblingsmüsli ersetzen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	1020 g
Milch	250 ml	330 ml
Weizenmehl Type 405	425 g	570 g
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL
getrocknete Pflaumen grob gehackt	15 g	20 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	15 g	20 g
Knuspermüsli	50 g	75 g
Kokosflocken	¾ EL	1 EL
Butter	25 g	35 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm:	**Schnell oder Hefekuchen.**	
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, dann dürfen aber nur die kleineren Mengen verwendet werden, weil das Volumen sonst zu groß wird.	

Feigen-Walnussbrot

TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei denen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter, aber sehr lecker und □ässt hervorragend zu neuem Wein.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	900 g	1270 g
Wasser	350 ml	550 ml
Weizenmehl Type 1050	260 g	320 g
Roggenmehl	400 g	450 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Kranzfeigen fein geschnitten	50 g	60 g
Walnusskerne gehackt	50 g	60 g
Honig	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Kräuterbrot

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	860 g	1170 g
Buttermilch	375 ml	550 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Butter	10 g	20 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	760 g
Frische, fein gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis – (sofort backen)

Reisbrot

- *Den Reis in reichlich Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Die Kochflüssigkeit auffangen und wie angegeben verwenden.*
- *TIPP: Anstelle von Reiskochwasser kann man auch Milch verwenden.*
- *Dem Teig können Sie 2 – 3 EL Rosinen und 1 TL Zimt beifügen.*
- *Ein größeres Brot lässt sich nicht backen, weil das Brot sonst klebrig ist.*

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	950 g	1100 g
Kochwasser vom Reis*	300 ml	350 ml
Weizenmehl Type 405	540 g	650 g
Rundkorn-Reis Rohgewicht*	50 g	75 g
Zucker	2 TL	3 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Hefekuchen

Zucchini-Brot

TIPP: Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie es noch heiß mit Olivenöl bestreichen.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	840 g	1250 g
Wasser	50 ml	75 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	750 g
Rohe Zucchini fein zerkleinert	300 g	450 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Maisbrot

TIPP: Der Teig eignet sich sehr gut zum Backen von knusprigen Brötchen. Dazu das Programm Schnell + Teig wählen, Brötchen formen und im Ofen backen.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	950 g	1300 g
Wasser	300 ml	400 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	540 g	700 g
Maisgrieß	60 g	80 g
saurer Apfel mit Schale zerkleinert	1	1
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Möhrenbrot

TIPP: Sie können aus den Möhren auch erst Saft zubereiten und den dabei entstehenden Möhrentrester in der angegebenen Menge verwenden.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	800 g	1000 g
Wasser	275 ml	350 ml
Butter	25 g	30 g
Mehl Type 550	500 g	650 g
Fein zerkleinerte Möhren	60 g	90 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Eierbrot

TIPP: Zuerst das Ei in das Meßgefäß schlagen, dann mit Wasser bis zur erforderlichen Menge auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch verzehren.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	730 g	1050 g
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis	2 275 ml	4 400 ml
Margarine/Butter	25 g	35 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	500 g	700 g
Hefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Schnell

Sonnenblumenbrot

TIPP: Die Sonnenblumenkerne nach dem ersten Piepston beifügen. Sie können auch Kürbiskerne verwenden. Wenn Sie die Kerne in einer Pfanne kurz anrösten, schmecken sie intensiver.

	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	870 g	1310 g
Wasser	375 ml	550 ml
Butter	30 g	40 g
Mehl Type 550	525 g	700 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Sonnenblumenkerne	35 g	50 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Basis

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)

TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird jetzt mit eingebacken und man kann nach dem Erkalten des Brotes Salz in das Töpfchen füllen. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit, zum Einzug, oder anderen Anlässen.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1230 g
Buttermilch	250 ml	330 ml
Wasser	150 ml	200 ml
Roggenmehl	175 g	240 g
Roggenschrot Type 1700	175 g	240 g
Weizenmehl Type 550	225 g	300 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
Trockensauerteig	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis		

Winzerbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	870 g	1220 g
Wasser	150 ml	180 ml
Weißwein trocken	150 ml	180 ml
Weizenvollkornmehl	400 g	570 g
Roggenvollkornmehl	125 g	150 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Brauner Zucker	1 TL	1 ½ TL
Schweine- oder Griebenschmalz	20 g	30 g
Zartes Weinlaub fein geschnitten	1 EL	2 EL
Lauch fein geschnitten	1 EL	2 EL
Walnußkerne grob gehackt	2 EL	3 EL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Vollkorn		

Französisches Kräuterbrot

TIPP: Die Knoblauchzehen können Sie um die vierfache Menge erhöhen, in feine Scheiben schneiden, in Butter leicht rösten und abgekühlt zu den anderen Zutaten geben. Das schmeckt sehr lecker. Ebenso kann man das Salz durch Kräutersalz ersetzen.

Brotgewicht ca.	850 g	1250 g
Wasser	350 ml	480 ml
Weizenmehl Type 550	525 g	700 g
Hartweizenmehl	75 g	100 g
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Salz	1 TL	1 ½ TL
zerkleinerte Petersilie, Dill, u. Kresse	1 ½ EL	2 EL
Knoblauchzehen, zerdrückt	2 St.	3 St.
Butter	15 g	20 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Schnell		

Sardellenbrot

TIPP: Statt des Apfels können sie auch fein gewürfelte Gewürzgurken in gleicher Menge beifügen. Das Brot schmeckt mit frischer Kräuterbutter besonders lecker.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	900 g	1350 g
Wasser	325 ml	440 ml
Weizenvollkornmehl	500 g	700 g
Weizenvollkornschrot	75 g	100 g
Sardellenfilets fein zerkleinert	8	11
roter Apfel mit Schale, entkernt und in feine Würfel geschnitten	1	1 ½
Olivenöl	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: Schnell		

Pfeffer-Mandelbrot

TIPP: Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	820 g	1120 g
Wasser	325 g	450 ml
Weizenmehl Type 550	500 g	700 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Butter	15 g	20 g
Mandelblätter geröstet	75 g	100 g
grüne Pfefferkörner eingelegt	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Basis		

Fränkisches Speckbrot

TIPP: Im Teigprogramm kann man aus den Zutaten eine Brötchenteig herstellen Brötchen formen, mit Mehl bestäuben , bei 200° im Backofen ausbacken.

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	850 g	1150 g
Buttermilch	350 ml	450 ml
Roggenmehl	300 g	400 g
Weizenmehl Type 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
durchwachsener Speck fein gewürfelt	75 g	100 g
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis		

Gewürzbrot

	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	770 g	1050 g
Wasser	350 ml	450 ml
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.
Mehl Typ 1150	300 g	400 g
Mehl Typ 1050	200 g	260 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Koriander, Fenchel, Anis	je ½ TL	je ¾ TL
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: Basis		

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN



Wir empfehlen die Backmischungen von DIAMANT, mit denen wir in unserer Versuchsküche beste Ergebnisse erzielt haben.

Die Verwendung moderner Backmischungen ist mehr als einfach, weil die erforderliche Hefe bei vielen Backmischungen schon enthalten ist. Sie müssen nur am Anfang einige wenige Minuten Zeit aufbringen:

- Gerät einschalten,
- Flüssigkeit einfüllen,
- die entsprechende Menge Backmischung zufügen,
- Trockenhefe zufügen, falls erforderlich,
  (1 kleiner UNOLD-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe),
- das Programm auswählen,
- START drücken,

alles andere erledigt der Backmeister für Sie.

Advent- und Weihnachtsbrote mit Diamant-Backmischungen aus dem UNOLD Backmeister

Brote aus Backmischungen sind schnell und problemlos gebacken, aber Backmischungen können noch mehr.

Wir haben Diamant-Backmischungen als Grundlage genommen, um daraus Rezepte für die Weihnachtszeit zu entwickeln.

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung:

- Brotbackautomaten haben aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze. Das Brot wird deshalb seitlich und unten brauner als an der Oberseite. Für mehr Bräune können Sie den Teig bei der Zeitanzeige 1:20 – 1:15 am Display mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und 1 EL Sahne einstreichen.
- Bei dieser Gelegenheit können Sie auch noch die Oberfläche mit Nüssen, Mandeln, Haferflocken, Trockenfrüchten usw. verzieren.
- Nach 1:15 bitte den Gerätedeckel bis zum Ende des Backvorganges nicht mehr öffnen.
- Sie können Ihr Brot auch nach der Backzeit 2 - 3 Minuten mit einem Grill an der Oberseite bräunen.
- Geben Sie Nüsse, Mandeln, Früchte erst nach dem 1. Kneten bei, es ertönt dann in einigen Programmen ein Signalton.
- Wir haben teilweise etwas mehr Trockenhefe als vom Mehlhersteller vorgeschlagen verwendet; dies ist wegen des kurzen Programms nötig.
- Verwenden Sie alle Zutaten bei Raumtemperatur.
- Kandierte Früchte und Zuckerteile, welche Sie für ein bunteres Aussehen am Brot anbringen wollen, kleben Sie nach dem Backen mit einem Tropfen Honig an das erkaltete Brot.
- Selbstverständlich können Sie die Rezepte auch nur auf dem Programm ***TEIG*** zubereiten und dann für Brötchen oder Muffins verwenden und im Backofen backen.
- Unsere Brote sind eine Alternative zu den üblichen, oft sehr süssen Weihnachtsstollen.
- Sollte Ihr Teig einmal zu weich und klebrig sein, fügen Sie 2 – 3 EL Mehl bei.



Diamant – Weißbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser oder Milch	300 ml	450 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	500 g	750 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	

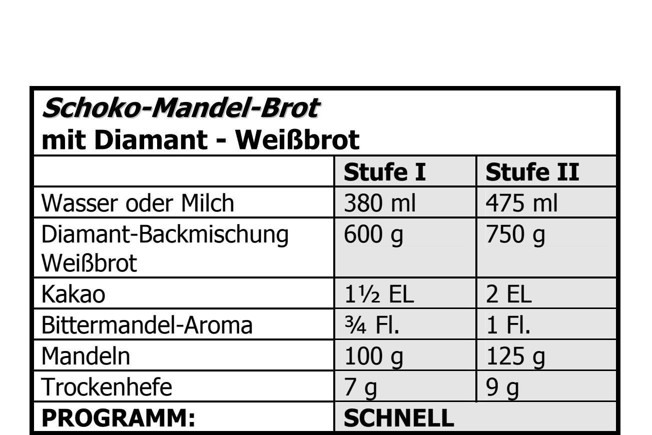
Und zur Weihnachtszeit:

Kirsch-Brot **mit Diamant - Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser, Kirschsaft oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	600 g	750 g
Kandierte Kirschen	200 g	250 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	





Mohn-Früchte-Brot **mit Diamant - Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	600 g	750 g
Rosinen	70 g	90 g
Kandierte Ananas in Wür-feln	35 g	45 g
Wal- oder Haselnüsse	35 g	45 g
Gemahlener Mohn	50 g	65 g
Zimt	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	



Schoko-Mandel-Brot **mit Diamant - Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	600 g	750 g
Kakao	1½ EL	2 EL
Bittermandel-Aroma	¾ Fl.	1 Fl.
Mandeln	100 g	125 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	



Orangen-Schoko-Brot **mit Diamant – Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	600 g	750 g
Orangen-Aroma	¾ Fl.	1 Fl.
Schoko-Tröpfchen, oder grob gehackte Zartbitter-Schokolade	200 g	250 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	





Aprikosen-Nuss-Brot **mit Diamant – Weißbrot + Bauernbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	250 g	310 g
Diamant Backmischung Bauernbrot	350 g	440 g
Brotgewürz	2 Msp.	2 Msp.
Getrocknete Aprikosen, gehackt	200 g	250 g
Haselnüsse	60 g	75 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	

Diamant – Ciabatta		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	300 ml	450 ml
Diamant-Backmischung Ciabatta	500 g	750 g
Trockenhefe	3,5 g	5 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	



Und zur Weihnachtszeit:

Früchte-Mix-Brot **mit Diamant - Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Ciabatta	600 g	750 g
Kandierte Früchte in ½ cm Würfeln, z.B. Orangeat, Zitronat, kand. Kirschen	150 g	190 g
Mandelblätter	50 g	75 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	



Diamant – Sonntagsstufen		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	250 ml	375 ml
Diamant-Backmischung Sonntagsstuten	500 g	750 g
Eier	1	2
Butter	30 g	30 g
Trockenhefe	3,5 g	5 g
PROGRAMM:	**BASIS**	





Diamant – Sonnenkernbrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	300 ml	400 ml
Diamant-Backmischung Sonnenkern	500 g	750 g
Trockenhefe	3,5 g	5 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	

Und zur Weihnachtszeit:

Feigen-Dattel-Brot **aus Diamant – Sonnenkernbrot + Weißbrot**		
	Stufe I	**Stufe II**
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml
Diamant-Backmischung Sonnenkern	400 g	500 g
Diamant-Backmischung Weißbrot	200 g	250 g
Getrocknete Datteln, klein-geschnitten in 1 cm Stücke	50 g	65 g
Getrocknete Feigen, klein-geschnitten in 1 cm Stücke	50 g	65 g
Ganze Haselnüsse	50 g	65 g
Trockenhefe	7 g	9 g
PROGRAMM:	**SCHNELL**	





Diamant – Körnersegen-Brot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser oder Milch	300 ml	450 ml
Diamant-Backmischung Körnersegen	500 g	750 g
Trockenhefe	3,5 g	5 g
PROGRAMM:	**BASIS / SCHNELL**	

BROTE FÜR ALLERGIKER

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, oder Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem BACKMEISTER durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär	**Deutschland**	**Tel. 0130/8135537**
	Österreich	**Tel. 0660/311728**
	Sonst. Länder	**Tel. 0039 0473 29 33 00**
Hotline Hammermühle	**Deutschland**	**Tel. 06321/95890**

Die in unseren Rezepten verwendeten Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o.g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden.

Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im BACKMEISTER gebacken wurden, relativ fest.

Füllen Sie die Zutaten der nachstehend aufgeführten Rezepte in der Reihenfolge, wie sie angegeben sind, in den Backbehälter.

Wählen Sie folgende Programme:
a) für die Zubereitung von Brot
„Basis" dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt,
„Schnell" dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
b) für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen:
Programm „Teig"
c) für die Zubereitung von Gebäck, für das Sie Backpulver oder Weinstein als Treibmittel verwenden:
ausschließlich das Programm „Backpulver"

Da sich glutenfreie Mehle nicht für das Vorprogrammieren eigen, starten Sie den Ablauf immer sofort, indem Sie die Taste „Start/Stopp" betätigen.

Sofern sich Mehlreste am Rand des Behälters bilden, öffnen Sie während des Knetvorgangs kurz den Deckel. Das Mehl mit einem Gummi-Teigschaber in die Mitte der Backform streichen und etwas in den Teig drücken. Den Deckel wieder schließen.

Beim Brotbacken mit Hefe können Sie am Anfang des letzten Aufgehens (siehe Tabelle zeitlicher Programmablauf) des jeweiligen Programmes, (beim Brotbacken mit Backpulver nach dem Rühren) den Deckel des Gerätes kurz öffnen und die Kneter entnehmen. Keinesfalls die „Stopp"Taste betätigen, weil der Programmablauf dann wieder in die Anfangsphase springt und erneut gestartet werden müßte, was nicht empfehlenswert ist, wenn das Brot bereits aufgegangen ist.

Entfernen Sie nach dem Öffnen des Deckels die Kneter, weil das Brot, da es nur schwach aufgeht, anderenfalls nach dem Backen an dieser Stelle einen Hohlraum hat und erhöht ist.

Geben Sie einige Tropfen Öl auf den Teig und streichen Sie diesen mit den Fingern oder einem Teigschaber glatt. Das Einölen ist wichtig, weil anderenfalls das Brot beim Backen zu tief einreißt.

Den Deckel wieder schließen.

Das fertig gebackene Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wir empfehlen, das erkaltete Brot in Scheiben zu schneiden und diese portionsweise einzufrieren, damit es nicht so schnell austrocknet. Bei Bedarf kann man die Brotscheiben auf dem Toaster aufbacken.

Alle nachstehend aufgeführten Rezepte können auch mit Backpulver oder phosphatfreiem Weinstein-Backpulver zubereitet werden. Ersetzen Sie die Trockenhefe-Päckchen durch entsprechende Backpulver-Päckchen.

Hammermühle Backmischungen für Allergiker

Kastanienbrot		
➢ **ohne Milch** ➢ **ohne Ei** ➢ **ohne Soja**	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	290 ml	390 ml
Öl	15 g	20 g
Backmischung Kastanienbrot	375 g	500 g
Trockenhefe	1 1/3 TL	1½ TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**1494 kJ/2´352 kcal** **Eiweiß 2 g** **Kohlenhydrate 85 g** **Fett 0,5 g**	

Weißbrot		
➢ **ohne Milch** ➢ **ohne Ei** ➢ **ohne Soja**	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	290 ml	390 ml
Margarine (milchfrei)	15 g	20 g
Backmischung Weißbrot	375 g	500 g
Trockenhefe	1 1/3 TL	1½ TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**1494 kJ/2´352 kcal** **Eiweiß 2 g** **Kohlenhydrate 85 g** **Fett 0,5 g**	

Weißbrot		
➢ ohne Milch ➢ ohne Ei	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	260 ml	400 ml
Öl	1½ EL	2 EL
Mehl-Mix hell	240 g	350 g
Buchweizenmehl	2 EL	3 EL
Zucker	2/3 TL	1 TL
Salz	1½ TL	2 TL
Hammermühle Trockensauerteig	2 EL	3 EL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**928 kJ/222 kcal** **Eiweiß 2 g** **Kohlenhydrate 46 g** **Fett 3 g**	

Helles Brot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Milch	250 ml	400 ml
Ei	1, Kl. M	1, Kl. M
Mehl-Mix hell	270 g	400 g
Zucker	1 EL	2 TL
Salz	1 TL	1½ TL
Trockenhefe	1 1/3 TL	2 TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**969 kJ/232 kcal** **Eiweiß 5 g** **Kohlenhydrate 46 g** **Fett 3 g**	

Sonnenblumenbrot		
➢ ohne Ei	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Buttermilch	270 ml	400 ml
Butter/Margarine	1 ½ EL ca. 13 g	2 EL ca. 20 g
Mehl-Mix rustikal	250 g	380 g
Sonnenblumenkerne	2 EL	3 EL
Zucker	2/3 EL	1 EL
Salz	1 1/3 TL	2 TL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
TIPP: ➢ Buttermilch kann je nach Marke und Alter eine unterschiedliche Konsistenz haben, daher evtl. etwas Wasser zufügen. ➢ Sonnenblumenkerne vorher leicht anrösten.		
100 g enthalten ca.	**1050 kJ/250 kcal** **Eiweiß 4 g** **Kohlenhydrate 45 g** **Fett 5 g**	

Sesambrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	110 ml	150 ml
Milch	100 ml	150 ml
Margarine/Butter	1 ½ EL	2 EL
Ei	1, Kl. M	1, Kl. M
Mehl-Mix hell	150 g	200 g
Mehl-Mix plus	110 g	150 g
Zucker	½ EL	1 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Sesam, geröstet	5 EL	6 EL
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**1135 kJ/271 kcal** **Eiweiß 5 g** **Kohlenhydrate 43 g** **Fett 9 g**	

Hefeteig	
Brotgewicht ca.	**750 g**
Milch	250 ml
Margarine/Butter	80 g
Ei, Klasse M	2
Mehl-Mix hell	350 g
Zucker	8 EL
Salz	¼ TL
Bourbonvanille oder geriebene Zitronenschale	nach Geschmack
Trockenhefe	1 TL
PROGRAMM:	**BASIS + TEIG**
Mehl-Mix hell zum Bearbeiten	100-150 g
100 g enthalten ca.	**1135 kJ/271 kcal** **Eiweiß 5 g** **Kohlenhydrate 43 g** **Fett 9 g**
TIPP: Den Teig nach Wunsch zu süßem Kleingebäck oder Kuchen weiterverarbeiten. Die Oberfläche des Gebäcks evtl. mit verquirlter Eiermilch bestreichen.	

Rosinenstuten		
➢ ohne Ei	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Milch	250 ml	400 ml
Butter/Margarine	1 1/3 EL	2 EL
Mehl-Mix hell	270 g	450 g
Zucker	3 ½ EL	5 EL
Zitronenschale, abgerieben	nach Geschmack	
Salz	1/3 TL	½ TL
Trockenhefe	1 1/3 TL	2 TL
Rosinen	40 g	60 g
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**1106 kJ/265 kcal** **Eiweiß 3 g** **Kohlenhydrate 50 g** **Fett 4 g**	

Käsebrot		
	Stufe I	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	180 ml	300 ml
Milch	100 ml	150 ml
Margarine/Butter	1 1/3 EL	2 EL
Ei, Klasse M	1	1
Parmesan, gerieben	3 EL	5 EL
Mehl-Mix hell	100 g	150 g
Mehl-Mix plus	170 g	200 g
Salz	2/3 TL	1 TL
Knoblauchpulver	1 TL EL	1 ½ TL
Trockenhefe	1 1/3 TL	2TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**1016 kJ/243 kcal** **Eiweiß 6 g** **Kohlenhydrate 42 g** **Fett 6 g**	

Kräutermischbrot		
➢ **ohne Milch** ➢ **ohne Ei**	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Wasser	250 ml	400 ml
Öl	2/3 EL	1 EL
Kräuter, gehackt	1 ½ EL	2 EL
Mehl-Mix plus	260 g	400 g
Zucker	2/3 EL	1 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	3 1/3 EL	5 EL
Trockenhefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**876 kJ/210 kcal** **Eiweiß 2 g** **Kohlenhydrate 46 g** **Fett 2 g**	

Schinken-Zwiebel-Brot		
➢ **ohne Milch*** ➢ **ohne Ei**	**Stufe I**	**Stufe II**
Brotgewicht ca.	**750 g**	**1000 g**
Schinkenspeck	30 g	40 g
Zwiebel	20 g	30 g
Öl	1 TL	1 TL
Schinkenspeck und Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl andünsten. Abgekühlt nach dem Signalton zum Teig geben.		
Wasser	350 ml	220 ml
Margarine*	1 ½ EL	2 EL
Mehl-Mix rustikal	200 g	300 g
Zucker	2/3 EL	1 EL
Salz	1 TL	1½ TL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL
PROGRAMM:	**BASIS** oder **SCHNELL**	
100 g enthalten ca.	**849 kJ/203 kcal** **Eiweiß 2 g** **Kohlenhydrate 35 g** **Fett 6 g**	
* bei Verwendung milchfreier Margarine		
TIPP: Sie können dieses Rezept auch im Programm TEIG zubereiten und daraus Brötchen oder Stangenbrot formen und bei 225°C im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Vor dem Backen mit etwas Öl bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.		

Backmischungen von Dr. Schär

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot I	
	Stufe II
Brotgewicht ca.	**1150 g**
warmes Wasser	570 ml
Essig	1 ½ EL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.
PROGRAMM:	**BASIS**

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot III	
	Stufe II
Brotgewicht ca.	**1150 g**
warmes Wasser	570 ml
weiche Butter	30 g
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Salz	½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.
PROGRAMM:	**BASIS**

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Brot mit Olivenöl	
Das Programm „Backpulver" hat nur 1 Backstufe.	
Brotgewicht ca.	**1400 g**
warmes Wasser	550 ml
Olivenöl	4 ½ EL
Eiweiß vom Ei	3
Brotmehlmischung MIX B	750 g
Salz	1 ½ TL
Zucker	1 ½ TL
Backpulver	1 ½ Pckg.
PROGRAMM:	**BACKPULVER**
TIPP: Bei diesem Brot sollten Sie immer den Kneter vor dem Backen entfernen. Anderenfalls entsteht ein großer Hohlraum.	

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Butterbrot	
	Stufe II
Brotgewicht ca.	**1000 g**
warmes Wasser	300 ml
Butter	100 g
Eier	3
Brotmehlmischung MIX B	500 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg.
PROGRAMM:	**BASIS**

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Milchbrot	
	Stufe II
Brotgewicht ca.	**1000 g**
warme Milch	500 ml
Ei	1
Zucker	1 TL
Salz	1 TL
Brotmehlmischung MIX B	500 g
Trockenhefe	1 Pckg.
PROGRAMM:	**BASIS**

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Gewürzbrot	
	Stufe II
Brotgewicht ca.	**1150 g**
warmes Wasser	570 ml
Essig	1 ½ EL
Brotmehlmischung MIX B	700 g
Majoran	½ TL
Lorbeer	½ TL
Oregano	½ TL
Salz	½ TL
Trockenhefe	2 Pckg.
PROGRAMM:	**BASIS**

KUCHEN-Grundrezept

Im BACKMEISTER läßt sich auch sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut.

Beachten Sie bitte Folgendes:

- Das Kuchenbacken läßt sich nicht vorprogrammieren.
- Dem Grundrezept können Sie verschiedene Zutaten beifügen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Beachten Sie dabei, dass die nachstehenden Mengen nicht überschritten werden, denn sonst ist der Kuchen u.U. nicht gut durchgebacken. Wenn die Kruste zu dunkel wird, drücken Sie nach ca. 60 Minuten die Stopp-Taste.

Wenn der Kuchen fertig ist, nehmen Sie den Backbehälter aus dem Gerät. Stellen Sie den Behälter auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummi-Teigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform lösen und vorsichtig stürzen.

Grundrezept Rührkuchen		
Zutaten für ein Kuchengewicht von	1000 g	1200 g
Eier	4	6
Milch		
weiche Butter	150 g	250 g
Zucker	150 g	250 g
Vanillezucker	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	450 g	550 g
Backpulver	1 Pckg.	1 Pckg. + 1 TL
Programm: Backpulver		

Weitere Zutaten zum Abwandeln des Grundrezeptes:		
geriebene Nüsse	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1cm) Äpfel	70 g	100 g

TEIGZUBEREITUNG

In Ihrem Backmeister können Sie im Programm **Teig** auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Während des 2. Knetens Zutaten beifügen. Achtung: im Programm **Teig** gibt es keinen Signalton zum Zufügen der Zutaten.

Im Programm Teig gibt es logischerweise keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann. Hier einige Rezeptvorschläge:

Croissants

Zutaten für ca. Stück	14 Stck.
Eier mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	1 225 ml
Butter	60 g
Salz	1 TL
Zucker	2 EL
Mehl Type 405	400 g
Trockenhefe	¾ Pckg.

Programm: Teig

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten.
- Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen.
- Teig in einem Plastikbeutel mind. 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank legen.
- Teig rechteckig ausrollen und in 9 (18) Vierecke schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden.
- Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen, auf ein gefettetes Backblech legen.
- Mit verschlagenem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 ° in 20 Minuten backen. Den Ofen nicht öffnen!

Kaffeekuchen

Zutaten f. eine Kuchenform von .	22 cm Ø	26 cm Ø
Milch	170 ml	225 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Eigelb	1	1
Butter/Margarine	10 g	20 g
Mehl Type 550	350 g	450 g
Zucker	35 g	50 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: Teig

- Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und auswellen.
- Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.

Butter, geschmolzen	2 EL	3 EL
Zucker	75 g	100 g
gemahlener Zimt	1 TL	1 ½ TL
gehackte Nüsse	60 g	90 g
Zuckerguß nach Wunsch		

- Butter über den Teig verteilen.
- In einer Schüssel Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen.
- An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen.

Hefestückchen

Nach Wunsch vor dem Backen in die Mitte eine Aprikose setzen. Die gebackenen und erkalteten „Spiegeleier" mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten f. Hefestückchen	9 Stck.	12 Stck.
Milch	100 ml	200 ml
Salz	¾ TL	1 TL
Wasser	30 ml	45 ml
Butter	30 g	45 g
ganzes Ei	1	1 + 1 Eigelb
Mehl Type 405	350 g	450 g
Zucker	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: Teig
Teig nach Wunsch formen oder für Zimtrollen (Schneckennudeln) wie folgt verarbeiten:

Belag

flüssige Butter / Margarine	50 g	100 g
Zucker	50 g	100 g
Zimt gemahlen	½ TL	¾ TL
Zuckerguß nach Belieben		

- Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und nochmals durchkneten.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen.
- Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen.
- Die Rolle in Stücke schneiden, mit Abstand auf ein Backblech legen.
- Etwa 40 Min. gehenlassen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 25-30 Min. backen.
- Noch warm mit Zuckerguß bestreichen.

Französische Baguettes

Brotgewicht ca.	850 g	1280 g
Wasser	375 ml	550 ml
Weizensauerteig getrock.	25 g	50 g
Salz	1 TL	1 ½ TL
Zucker	1 TL	1 ½ TL
Mehl Type 550	525 g	
Hartweizenmehl	75 g	
Trockenhefe	¾ Pckg.	

Programm: Teig

Den fertigen Teig in 2 - 4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30 - 40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Vollkornpizza		
Zutaten für ca. Pizzen	2 Pizzen	3 Pizzen
Wasser	150 ml	225 ml
Salz	½ TL	1 TL
Olivenöl	2 EL	3 EL
Weizenvollkornmehl	300 g	450 g
Weizenkeime	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.

Programm: Teig

- Teig auswellen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen.
- Pizzasauce auf dem Teig verstreichen und gewünschten Belag darauf verteilen.
- 20 Minuten backen.

Brezeln		
Zutaten für Brezeln	9 Stck.	12 Stck.
Wasser	200 ml	300 ml
Salz	¼ TL	½ TL
Mehl Type 405	360 g	540 g
Zucker	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.
1 Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen		
grobes Salz z. Bestreuen		

Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen.

Programm: Teig.

- Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00" anzeigt, STOPP drücken.
- Backofen auf 230°C vorheizen
- Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.
- Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen.
- Die Brezel mit verschlagenem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 12-15 Min. backen.

Christstollen	
Zutaten für ein Christstollen-Gewicht von	1000 g
Milch	125 ml
Butter flüssig	125 g
Ei	1
Rum	3 EL
Mehl Type 405	500 g
Zucker	100 g
Zitronat	50 g
Orangeat	25 g
Mandeln gemahlen	50 g
Sultaninen	100 g
Salz	1 Prise
Zimt	2 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.

Programm: Teig

Den Teig aus dem Behälter nehmen, in Stollenform drücken. Bei 180°C (Heißluftofen 160°C) ca. 1 Stunde bis 1:15 (größere Menge) backen.

Brioches		
Zutaten für ca. Stück	9 Stck.	12 Stck.
Eier mit Wasser od. Milch auffüllen bis auf	1 225 ml	2 300 ml
Butter/Margarine	55 g	75 g
Salz	½ TL	¾ TL
Zucker	40 g	50 g
Mehl Type 405	400 g	540 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.

Programm: Teig

- Teig aus dem Behälter nehmen, durchkneten und in Teile gemäß o.a. Stückzahlen teilen.
- Aus jedem Teil 1 große und 1 kleine Kugel formen.
- Die große Kugel in gefettete Briochesförmchen setzen. Die kleine Kugel darauf legen. Bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
- Ei mit etwas Zucker verquirlen, die Brioches bestreichen und backen.

KONFITÜRE Kochen

Konfitüre oder Marmelade kann im ***Backmeister*** schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine köstliche, gutschmeckende Konfitüre.

Wir empfehlen, zum Kochen von Konfitüre eine zweite Backform anzuschaffen, da die in den Früchten enthaltene Fruchtsäure u.U. die Beschichtung angreifen und zu einer verminderten Antihaftfähigkeit beim Backen führen kann.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm Konfitüre genau abgestellt ist. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „2:1" in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1", weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und Starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nach 1:20 Stunde piepst das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Erdbeer-Konfitüre	
Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und kleingeschnitten oder püriert	900 g
Gelierzucker „2:1"	500 g
Zitronensaft	1 EL

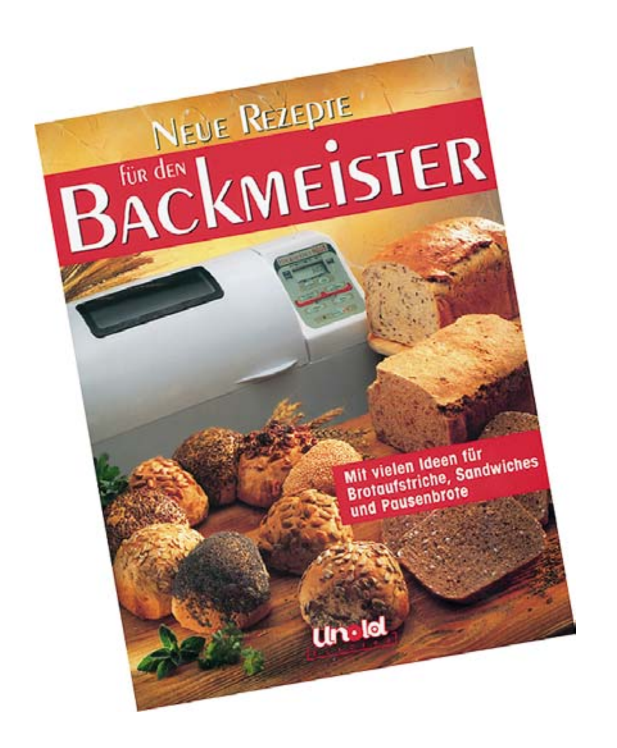
- Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen.
- Programm „Konfitüre" wählen und Starten.
- Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Konfitüre in Gläser füllen und gut verschließen.

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker „2:1"	500 g

- Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden.
- Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm Konfitüre wählen und Starten.
- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen
- Die Marmelade in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Beeren-Konfitüre	
Tiefkühlbeeren aufgetaut	950 g
Gelierzucker „2:1"	500 g
Zitronensaft	1 EL

- Alle Zutaten im Behälter vermischen.
- Programm „Konfitüre" wählen und Starten.
- Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Wenn das Signal ertönt den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen.
- Die Konfitüre in Gläser füllen und gut verschließen.



Sie haben Appetit bekommen? In unserem Backbuch „Neue Rezepte für den Backmeister" finden Sie vielfältige Anregungen mit vielen Ideen für Brotaufstriche, Sandwiches und Pausenbrote. Sie können dieses Buch bei unserem Kundendienst (Anschrift siehe letzte Seite) bestellen.

Bestell-Nr. 86556
EAN-Nr. 4011689 865565

Garantiezusage

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen.

Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betalt. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

UNOLD AG

Zentraler Kundendienst Deutschland
Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22
Email: info@unold.de
Internet: http://www.unold.de

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Tel. 0043-1-493 1528-0
Fax 0043-1-493 1528-20


UNOLD
ELECTRO